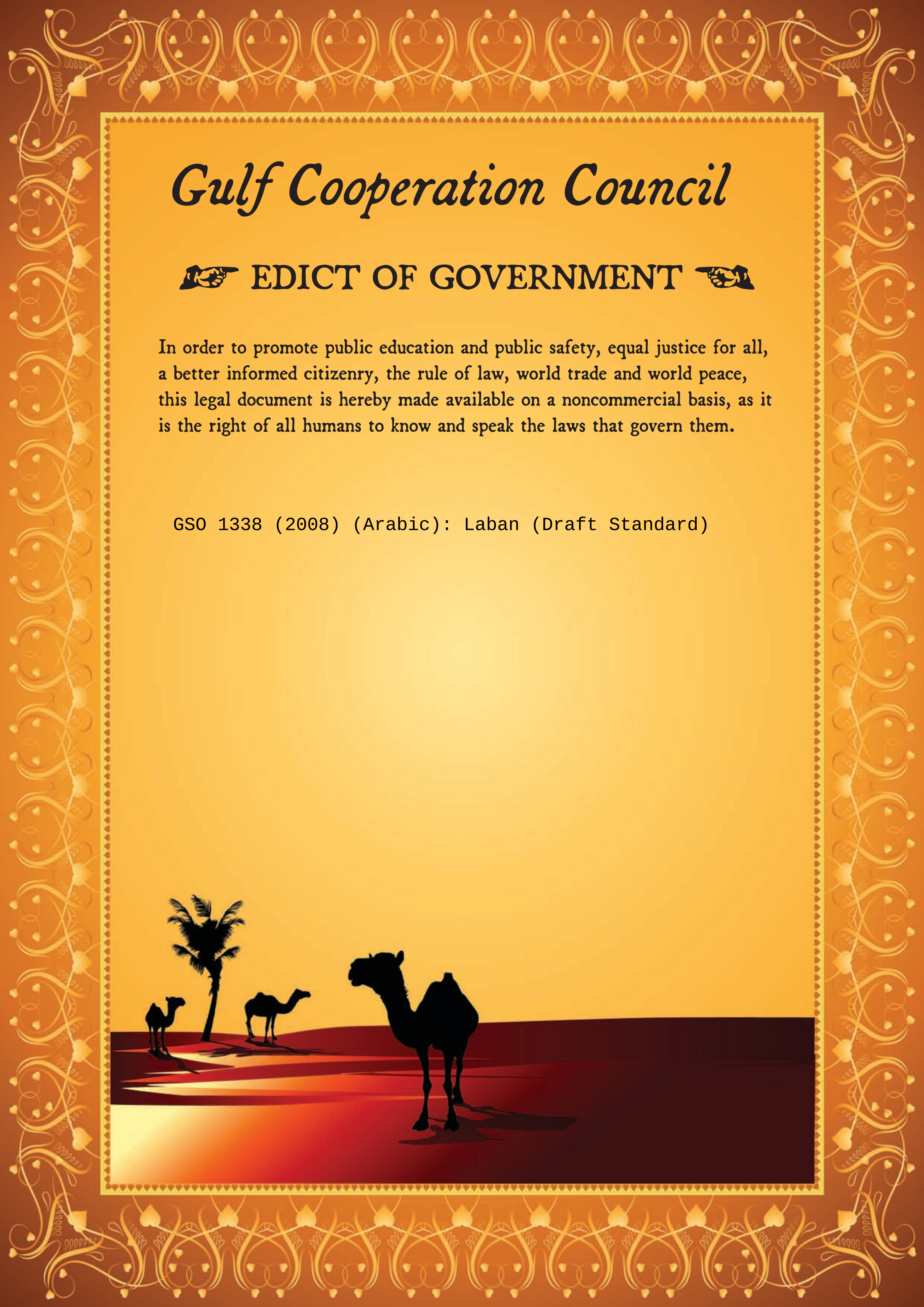


Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 1338 (2008) (Arabic): Laban (Draft Standard)

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع:نهائي

GSO 05/FDS 1338 /2008

اللبن
Laban

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 الخاصة بقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 2002/1338 " اللبن ". و قد قامت سلطنة عُمان بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م. على أن تُلغي المواصفة رقم 1338 /2002 و تحل محلها.

اللبن

١- المجال :

تختص هذه المواصفة القياسية باللبن واللبن المعامل بالحرارة بعد التخمر .

٢- المراجع التكميلية :

١/٢	GSO ٩	بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
٢/٢	GSO ١٠	الحليب المجفف
٣/٢	GSO ٢١	الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
٤/٢	GSO ١٥٠	فترات صلاحية المنتجات الغذائية.
٥/٢	GSO ١٧٤	الحليب الخام
٦/٢	GSO ٣٢٣	اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.
٧/٢	GSO ٣٨٢	الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الأول
٨/٢	GSO ٣٨٣	الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الثاني
٩/٢	GSO ٥٦٩	طرق أخذ عينات الحليب ومنتجاته.
١٠/٢	GSO 678	طرق اختبار الألبان المتخمرة.
١١/٢	GSO 839	عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
١٢/٢	GSO 841	الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف
١٣/٢	GSO ٩٨٨	حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية الجزء الأول.
١٤/٢	GSO ٩٩٨	طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما.
١٥/٢	GSO 1016	الحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية- الجزء الأول.
١٦/٢	GSO149	مياه الشرب غير المعبأة.
17/2	GSO 1862	العبوات الغذائية –الجزء الثاني- العبوات البلاستيكية- المتطلبات العامة
18/2	GSO…..	الحدود القصوى لمتبقيات الهرمونات والمضادات الحيوية
١٩/٢	GSO 1843	ملح الطعام

٣- التعاريف :

١/٣ لبن : حليب متخمر ذو قوام سائل بعد إضافة سلالة أو أكثر من البكتيريا المميزة النقية المنتجة لحمض اللاكتيك إلى الحليب .

٢/٣ لبن معامل بالحرارة بعد التخمر (طويل الصلاحية) : منتج ينطبق عليه ما ورد في البند (١/٣) تم معاملته بالحرارة بعد التخمر.

٣/٣ الحليب المسترجع : حليب ينتج من إضافة الماء إلى الحليب المجفف أو المبخر بالكمية اللازمة لإعادة النسبة المحددة للمواد الصلبة في الماء .

٤/٣ الحليب المعاد تكوينه : حليب ينتج من إعادة تركيب دهن الحليب والمواد الصلبة غير الدهنية من واحد أو أكثر من أشكالها المتعددة للحصول على النسب المحددة لمكونات الحليب .

٤- المتطلبات :

يجب أن يتوافر في اللبن واللبن المعامل بالحرارة بعد التخمر المتطلبات التالية :

١/٤ متطلبات عامة

يجب أن يتوافر في اللبن واللبن بعد التخمر ما يلي :

١/١/٤ أن تكون جميع المواد الخام المستخدمة في الإنتاج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

٢/١/٤ أن يكون نظيفا، وطبيعيا في خواصه من حيث اللون والقوام والرائحة.

٣/١/٤ أن يكون خاليا من عيوب الطعم غير المرغوب فيه كالزناخة والمرارة والزفارة.

٤/١/٤ أن يكون قوامه متجانسا وخاليا من التشرش.

٥/١/٤ أن يكون خاليا تماما من منتجات الخنزير ومشتقاته.

٦/١/٤ يسمح بمعاملة اللبن بالحرارة بعد التخمر بحد أدنى٧٣°س لمدة لا تقل عن ١٥ ثانية .

٧/١/٤ لا يسمح باستخدام المواد المستحلبة أو المثبتة إلا في حالة إنتاجه من الحليب المعاد تكوينه أو في حالة معاملة اللبن بالحرارة بعد التخمر.

٨/١/٤ **المواد الخام**

١/٨/١/٤ واحدا أو أكثر من المواد الحليبية التالية :

- حليب مبستر أو حليب مركز ومبستر .
- حليب مقشود جزئيا أو حليب مقشود جزئيا مبستر .
- حليب مقشود مبستر أو حليب مقشود مركز مبستر .
- قشدة مبسترة .
- الزبدة.
- حليب مجفف، حليب مقشود مجفف، شرش مجفف، شرش مركز، والكازينات.

٢/٨/١/٤ **البادئات:** بادئات (مزارع بكتيرية) مناسبة منتجة لحمض اللاكتيك Lactobacillus bulgaricus and streptococcus thermophilus

- يجب أن تكون البادئات المستخدمة في الإنتاج ناتجة من سلالات نقية من بكتيريا

٢/٤ **المتطلبات الصحية**

١/٢/٤ يراعى عند الإنتاج تطبيق القواعد والشروط الصحية التي تنص عليها المواصفات القياسية المذكورة بالبند رقم ٣/٢ الخاصة الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.

٢/٢/٤ أن يكون المنتج مطابق للمواصفتين القياسيتين الواردتين في البندين (٨/٢) و (٩/٢) .الخاصتين بالحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية.

٣/٢/٤ أن يكون المنتج مطابق للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ١٢/٢ الخاصة بالحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف.

٤/٢/٤ أن يكون المنتج مطابق للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ١٣/٢ الخاصة بحدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول.

٥/٢/٤ أن يكون المنتج مطابق للحدود الميكروبيولوجية الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية المذكورة بالبند رقم ١٥/٢ الخاصة بالحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية- الجزء الأول. فيما يتعلق بمنتجات الألبان المتخمرة .

٦/٢/٤ أن يكون المنتج مطابق للمواصفة القياسية التي تعتمدها الهيئة. الخاصة بالحدود القصوى لمتبقيات الهرمونات، والمضادات الحيوية.

3/4 المتطلبات الكيميائية

١/٣/٤ نسبة الدهن

	نوع اللبن	نسبة دهن الحليب	
		الحد الأدنى	الحد الأقصى
١/١/٣/٤	لبن كامل الدسم	٣% .	
٢/١/٣/٤	لبن مقشود جزئيا	٠.٥%	< ٣.٠%
٣/١/٣/٤	لبن مقشود		٠.٥%

٢/٣/٤ ألا تقل نسبة بروتين الحليب في المواد الصلبة الحليبية اللادهنية عن ٣٤%.

٣/٣/٤ ألا تقل نسبة المواد الصلبة الحليبية غير الدهنية عن ٨.٢ % .

٤/٣/٤ ألا تقل نسبة الحموضة مقدرة كحمض لاكتيك عن ٠.٧ % .

٥/٣/٤ الفيتامينات التالية بالنسب الموضحة كحد أدنى :

فيتامين أ ١٢٠٠- ٢٥٠٠ وحدة دولية/كغم.

فيتامين د ٤٠٠ وحدة دولية/كغم.

٦/٣/٤ يسمح باستخدام المواد المضافة المذكورة فقط بالجدول رقم (١)

٥- أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للطريقة الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم ١٠/٢

٦ - طرق الاختبار

٦ . ١ تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقًا للبند (5) الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقة المنتج للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة

٦ . ٢ تجرى الاختبارات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم ١١/٢

٧- البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال ما ورد بالمواصفة القياسية الخليجية رقم ٩ "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" يكتب على العبوات البيانات التالي :

١/٧ نوع المنتج وفقا لنسبة الدهن (1/3/4) كامل أو قليل أو خالي الدسم.

٢/٧ إذا استعمل حليب بخلاف حليب البقر في تصنيع المنتج أو أي جزء منه فإنه يجب ت توضيح نوع الحيوان أو الحيوانات مصدر الحليب .

٣/٧ كتابة البيانات التغذوية على العبوة منسوبة لكل ١٠٠مل أو لمحتويات العبوة على أن تشمل كمية الطاقة بالسعرة الحرارية، والبروتين والدهن والسكريات بالجرام والكالسيوم والصوديوم بالميلليجرام.

٤/٧ يجب أن يذكر بوضوح تاريخ الإنتاج والتاريخ الذي يظل المنتج فيه صالحا للاستهلاك

٨- التعبئة:

مع عدم الإخلال بالمواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البندين(١١/٢ ، ١٧/٢) يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة:

١/٨ أن تكون عبوات المنتج نظيفة وغير ضارة وغير منفذة للماء و محكمة القفل ولا تؤثر على خصائص المنتج.

٢/٨ أن يعبأ المنتج بطريقة تمنع حدوث أي تلوث خارجي له.

٩- النقل والتخزين :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٦/٢) يجب مراعاة ما يلي عند النقل والتخزين:

١/٩ أن يتم نقل وتخزين اللبن عند درجة حرارة لا تتجاوز ٥ ° س.

جدول (١)

المادة المضافة	الرقم الدولي	الحد الاقصى مجم/كجم	ملاحظات
الكرميل الأمونيومي	150c	150	
الكراميل الكبريتي	150d	150	
ثنائي اسيتيل تارتريك واسترات الاحماض الدهنية للجلسرول	472e	5000	
استرات بروبلين الجليكول للأحماض الدهنية	477	5000	للمعامل حرارياً
صمغ الزنثان	٤١٥	٥٠٠٠مفردة أو مختلطة	
صمغ الجوار	٤١٢		
	٤١٣		
اجار اجار	٤٠٦		
كارجينان	٤٠٧		
صويوم كربوكسي ميثيل السليولوز	٤٦٦		

البكتين	٤٤٠	10 g/Kg.	
إي مضافات مستخدمة في الحليب المجفف			
أي مضافات سوف تعتمد من الهيئة الدولية لدستور الغذاء			

المصطلحات الفنية — TECHNICAL TERMS

لبن معامل بالحرارة بعد التخمر .... Heat treated after fermention

حليب مسترجع .... Reconstituted Milk

حليب معاد تكوينه .... Recombired Milk

الزفارة………………………………………………………… ………. Stinky

التشرش..……… whey

المراجع:
–المواصفة القياسية الخليجية رقم ٢٠٠٢/١٣٣٨
- مواصفة الكودكس الدولية
رقم ١٩٩٥/١٩٢ مراجعة ٢٠٠٧
مواصــفة عامــة للمضــافات الغذائيــة

References:
-GSO No 1338/2002-
- Codex Standard
No.192/1995 , rev 2007
General Standard for Food additives